

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Нигматуллина Танзиля Алтафовна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.02.2025 15:31:36

Уникальный программный ключ:

72a47dccb877179e0c42366ed030bf219f69a



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»

**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
(филиал)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

**Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело**

**Профиль подготовки
Международный гостиничный бизнес**

**Квалификация выпускника
«Бакалавр»**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2.1	Планируемые результаты обучения по дисциплине	3
2.2	Результаты освоения образовательной программы:	4
3.	МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4.	ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	5
5.	СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
5.1	Содержание дисциплины (модуля)	5
5.2	Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий	7
6.	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	8
7.	ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА	10
8.	ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	11
9.	ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	11
10.	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является – подготовка квалифицированных специалистов, которые обладают умениями и навыками обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, современными знаниями о требованиях санитарного - эпидемиологического законодательства к организации и функционированию предприятий гостиничного и ресторанного сервиса, а также о принципах проведения санитарно-эпидемиологического контроля в процессе хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Задачи изучения дисциплины:

- систематизация и углубление знаний обучающихся об основах законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, его роли в обеспечении безопасности предоставляемых населению услуг;
- формирование у обучающихся представлений об основных требованиях санитарно-эпидемиологического законодательства к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц при проектировании, реконструкции, строительстве и эксплуатации гостиниц;
- формирование у обучающихся представлений об основных требованиях санитарно-эпидемиологического законодательства к условиям труда и личной гигиене персонала, которые следует соблюдать при эксплуатации гостиниц;
- изучение основных принципов и подходов к осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе оказания услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- освоение обучающимися методов и условий обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания услуг, предоставляемых в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Санитарно-эпидемиологический контроль» направлено на формирование следующих **универсальных компетенций и индикаторов их достижения:**

Категория (группа) УК	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижений универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной	УК-8.1 - Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от

	жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности УК-8.2 - Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях УК-8.3 - Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
--	---	--

общефессиональных компетенций и индикаторов их достижения:

Категория (группа) ОПК	Код и наименование общефессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений общефессиональной компетенции
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

2.2 Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы государственной политики по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил и выполнением санитарно-профилактических мероприятий

Уметь:

- организовывать и проводить санитарно-эпидемиологический контроль в сфере гостеприимства и общественного питания; адресно применять нормативно-правовые акты, регулирующие и регламентирующие деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания

Навыки и/или опыт деятельности:

- навыки осуществления эффективного выполнения требований к санитарно-профилактическим мероприятиям в сфере гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины	Всего часов		
	Для очной формы обучения	Для очно-заочной формы обучения	Для заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/часов)	4/144		
Контактная работа – аудиторные занятия:	60		
Лекции	24		
Семинары, практические занятия	32		
Лабораторные работы			
КтЗа, КтЭж, КонсЭ	4		
Самостоятельная работа обучающегося (всего с промежуточной аттестацией)	52		
Вид промежуточной аттестации	Экзамен (32)		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**5.1 Содержание дисциплины (модуля)****Раздел I. Основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения*****Тема 1.1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения***

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) в системе исполнительной власти. Структура и полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Нормативно-правовое регулирование в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Основные понятия законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

Тема 1.2. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Основные методы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Раскрытие понятия права на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека. Права и обязанности граждан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Права и обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 1.3. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Нормативная документация, в соответствии с которой осуществляется государственное санитарно-

эпидемиологическое нормирование. Понятия и процедуры, которые включает в себя государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование. Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Порядок разработки, утверждения и пересмотра нормативной документации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 1.4. Санитарные нормы и правила

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Разработка санитарных норм и правил. Утверждение санитарных норм и правил. Область применения санитарных норм и правил. Порядок применения санитарных норм и правил.

Раздел II. Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека при осуществлении деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса

Тема 2.1. Производственный контроль

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Понятие процедуры производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль). Порядок организации и проведения производственного контроля. Цели производственного контроля. Объекты производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Современный подход к рассмотрению гостиничных комплексов в качестве многофункциональных зданий (помещений), которые могут включать в себя направления оказания медицинских услуг (медицинские кабинеты), спортивных услуг (фитнес клубы, спортивные залы, бани, сауны), косметических услуг (парикмахерские), а также иметь производственные помещения, необходимые для деятельности гостиницы – прачечные, рестораны, химчистки. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы бань и саун, прачечных, объектов спорта, парикмахерских, ресторанов и кухонь. Санитарно-эпидемиологические требования к строительным и отделочным материалам, используемым при эксплуатации объектов гостиничного и ресторанного бизнеса.

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к содержанию помещений. Требования к личной гигиене персонала.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Гигиенические требования к качеству воды и организации систем централизованного горячего водоснабжения. Правила контроля качества воды, подаваемой системой централизованного горячего водоснабжения. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества централизованных систем питьевого водоснабжения. Гигиенические требования и контроль качества воды нецентрализованных систем питьевого водоснабжения. Гигиенические требования и контроль качества воды, расфасованной в емкости.

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий

Общая трудоемкость изучения дисциплины по учебному плану: 3.Е. (часов) 4 (144)

Форма обучения	Очная	Вид контроля	Экзамен (32)
Форма обучения	Очно - заочная	Вид контроля	
Форма обучения	Заочная	Вид контроля	

№ п.п.	Порядковый номер темы в соответствии с разделом 5.1 РПД	Очная				Очно-заочная				Заочная				
		Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС	
		л	Пр/С	ЛР		л	Пр/С	ЛР		л	Пр/С	ЛР		
1.	Тема 1.1.	2	2		4									
2.	Тема 1.2.	2	4		6									
3.	Тема 1.3.	2	4		6									
4.	Тема 1.4.	2	4		6									
5.	Тема 2.1.	2	4		6									
6.	Тема 2.2.	2	4		6									
7.	Тема 2.3.	2	2		6									
8.	Тема 2.4.	2	4		6									
9.	Тема 2.5	2	4		6									
10.	Консультации (контактная)	0	4		0									
11.	Промежуточная аттестация (часов)	0	0		32									
Всего часов по дисциплине		24	36		84									

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Раздел I. Основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Тема 1.1. Основные понятия законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Роль законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в правовой системе Российской Федерации.
2. Правовые основания и сфера деятельности Центров гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации
3. Правовые основания и сфера деятельности Санэпид. служб министерств и ведомств.

Тема 1.2. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Перечень обязанностей и виды ответственности юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Права граждан на благоприятную среду обитания и методы их реализации.
3. Перечень обязанностей и виды ответственности индивидуальных предпринимателей в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
4. Перечень обязанностей и виды ответственности физических лиц, работающих без образования юридического лица, в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 1.3. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Виды нормативной документации, регулирующей деятельность в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса в части санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Порядок, сроки и объекты государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Тема 1.4. Санитарные нормы и правила

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Санитарные нормы и правила федерального и регионального значения.
2. Область и порядок применения санитарных норм и правил.

3. Определить перечень санитарных норм и правил, обязательных для объектов общественного питания.
4. Определить перечень санитарных норм и правил, обязательных для гостиниц с предоставлением услуг парикмахерской.
5. Определить перечень санитарных норм и правил, обязательных для гостиниц с предоставлением услуг немедицинского характера.

Раздел II. Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека при осуществлении деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса

Тема 2.1. Производственный контроль

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Объекты и методы осуществления производственного контроля объекта общественного питания.
2. Объекты и методы осуществления производственного контроля гостиничного комплекса.
3. Объекты и методы осуществления производственного контроля объекта временного пребывания людей, расположенного в жилом здании.

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Шум. Допустимые уровни шума. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к уровню шумового воздействия.
2. Микроклимат. Допустимые параметры микроклимата. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к микроклимату.
3. Освещенность. Допустимые уровни освещенности. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к уровню освещенности.

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Санитарные требования к порядку организации ресторанов в составе гостиничных комплексов.
2. Санитарные требования к порядку организации объектов торговли готовыми продуктами питания.
3. Санитарные требования к порядку организации объектов по приготовлению и реализации продуктов питания.

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Порядок обеспечения работников, посетителей и других заинтересованных лиц питьевой водой в гостиницах.
2. Требования к качеству питьевой и хозяйственно-бытовой воды объектов общественного питания.
3. Требования к системам централизованного и нецентрализованного водоснабжения объектов гостиничного комплекса.
4. Требования к системам централизованного и нецентрализованного водоснабжения объектов общественного питания.

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Профилактика заболеваемости работающих.
2. Гигиена труда несовершеннолетних работников.
3. Обеспечение безопасных и благоприятных условий труда на примере (горничной, администратора, повара, уборщика, работника прачечной).

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**Основная литература**

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС*
1.	Овчаренко Н.П.	Организация гостиничного дела Учебное пособие для бакалавров (книга)	Дашков и К	2018	https://www.iprbookshop.ru/75213.html
2.	Зурабина Е.И.	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (книга)	Троицкий мост	2019	https://www.iprbookshop.ru/84651.html
3.	Жиляков Е.В.	Производственная санитария и гигиена труда. Учебное пособие (книга)	Тюменский индустриальный университет	2018	https://www.iprbookshop.ru/83722.html

*ЭБС – электронно - библиотечная система

Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС
1.	Ханнанова-Фахрутдинова Л.Р.	Гигиена и экология человека: гигиена труда и отдыха. Учебно-методическое пособие (книга)	Казанский национальный исследовательский технологический университет	2018	https://www.iprbookshop.ru/94968.html
2.	Степанова И.В.	Санитария и гигиена питания. Учебное пособие (книга)	Троицкий мост	2014	https://www.iprbookshop.ru/40890.html
3.	Захарова Н.А.	Основы гостиничного дела. Учебное пособие	Ай Пи Ар Медиа	2020	https://www.iprbookshop.ru/93543.html

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Интернет ресурс (адрес) Название программы/Системы	Описание ресурса Описание программы/Системы
1.	www.garant.ru	Информационно – правовой портал Гарант.РУ
2.	www.consultant.ru	Информационно – справочная система КонсультантаПлюс
3.	www.iprbooks.ru	Электронно-библиотечная система

9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лекционные и практические занятия проводятся в аудиториях, оснащенных презентационным оборудованием (компьютер, имеющий выход в Интернет, мультимедийный проектор, экран, акустические системы), доской, рабочими учебными столами и стульями.

При необходимости занятия проводятся в компьютерных классах, оснащенных доской, экраном, рабочими учебными столами и стульями, персональными компьютерами, объединенными в локальные сети с выходом в Интернет, с установленным лицензионным программным обеспечением, с подключенным к ним периферийным устройством и оборудованием (мультимедийный проектор, акустическая система и пр.).

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия;
- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателя;
- самостоятельная работа студентов.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции, проходящие в форме конструктивного диалогового общения, творческого поиска и сопровождаются демонстрацией слайд – презентаций;
- проблемное обучение, стимулирующее обучающихся к самостоятельному

- поиску знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- контекстное обучение, способствующее трансформации полученных теоретических знаний в практику путем моделирования предметного и социального содержания профессиональной деятельности;
 - обучение на основе опыта, позволяющее активизировать познавательную деятельность обучающихся за счёт ассоциации их собственного опыта с предметом изучения;
 - междисциплинарное обучение, позволяющее группировать и концентрировать знания из разных областей в контексте решения конкретной задачи;
 - работа в команде, стимулирующая обучающихся к совместной групповой деятельности под руководством преподавателя, которая направлена на творческий поиск решения конкретной задачи;
 - учебные кейсы, способствующие анализу реальных проблемных ситуаций и поиску оптимальных решений на основе наилучших практик;
 - ролевые игры, позволяющие моделировать реальную ситуацию из профессионального вида деятельности, в которой обучающиеся действуют в рамках выбранных ими ролей, руководствуясь при этом не только характером своей роли, но и внутренней логикой среды действия;
 - опережающая самостоятельная работа, позволяющая обучающимся изучать новый материал до его изложения преподавателем на лекции или практических занятиях;
 - групповое обсуждение и анализ полученных бакалавром результатов по исследуемой проблематике в процессе защиты реферата.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Библиотека			

